

Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması

Comparison of Gastronomic Elements of the Ottoman Palace Cuisine With Today's Turkish Cuisine

Dr. Aysu HATIPOĞLU

Sakarya Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
E-posta: aysuhatipoglu@gmail.com

Prof. Dr. Orhan BATMAN

Sakarya Üniversitesi
İşletme Fakültesi
E-posta: obatman@sakarya.edu.tr

Öz

Son yıllarda mutfak kültürü ve yerel mutfakların korunması ile ilgili gerek ulusal gerekse uluslararası proje ve uygulamaların hızla arttığı görülmektedir. Öte yandan içinde padişah, hanedan halkı, yüksek rütbeli bürokratlar, cariyeler ve çok sayıda hizmetlinin yaşadığı Topkapı Sarayı'nda tüketilen gıda maddeleri ve yenilen yemeklere olan merak da günden güne artmaktadır. Mutfak kültürünü koruma ve yeni nesillere aktarma fikri doğrultusunda hazırlanan ve sadece "Saray Mutfağı"ni kapsayan bu çalışma ile öncelikle Osmanlı Saray Mutfağı'na ait gastronomik unsurlardan hangilerinin halen kullanıldığı, hangilerinin ise yok olmuş olduğu tespit edilmeye çalışılmıştır. Sonrasında ise söz konusu gastronomik unsurlar, günümüz Türk Mutfağı ile kıyaslanmaya çalışılmıştır. İçerik analizi ve literatür taramasından elde edilen veriler ile hazırlanan bu çalışma ile Osmanlı Saray Mutfağı ve günümüz Türk Mutfağı arasında pek çok fark tespit edilmiş; bu sayede söz konusu mutfaklarla ilgilenen araştırmacılara katkı sağlanması amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Saray Mutfağı, Gastronomi, Türk Mutfağı

Abstract

A rapid increase is observed in both national and international projects and applications regarding the protection of cuisine cultures and local cuisines in recent years. On the other hand, there is also a gradual increase in the interest regarding the foodstuff and food that used to be consumed in the Topkapı Palace, where sultans, dynasty, high-grade bureaucrats, bondswomen and a number of servants lived. Being prepared in line with the idea of protecting the cuisine culture and handing it down the next generations and involving only the "Palace Cuisine", this study primarily tried to determine which gastronomic elements of the Ottoman Palace Cuisine were still used and which of these elements disappeared. And then the study tried to compare the aforementioned gastronomic elements with today's Turkish Cuisine. This study, which was prepared with the data that were obtained from the content analysis and the literature review, determined a number of differences between the Ottoman Palace Cuisine and today's Turkish Cuisine and thus, it was used in an attempt to contribute to researchers dealing with the aforementioned cuisines.

Key Words: Ottoman Cuisine, Gastronomy, Turkish Cuisine

1. Giriş

Mutfak, Arapça “Matbah” kelimesinden Türkçeye geçmiştir ve yemek pişirilen yer, aş damı anlamına geldiği gibi; yiyecek kültürünün tamamı anlamına da gelmektedir (www.tdk.gov.tr). “Yiyecek kültürünün tamamı” denildiğinde ise, yiyecek-içeceklerde kullanılan araç ve gereçler, yemek pişirme sanatının püf noktaları ve yemek törenleri anlaşılmaktadır (Küçükbaşlan, 2006:53).

Dünyada ün yapmış mutfakların kendine has özelliklerine bakıldığında, genellikle literatürde üç temel kavramın ortaya çıktığı görülmektedir. Bunlar; yemek yeme ve sunma usullerinin diğer kültürlerce biliniyor ve uygulanıyor olması yani “Tanınmışlık”, yemekleri üretme ve servis etme usullerinin tamamen mutfağa ait olması yani “Özgünlük” ve mutfak kapsamında üretilen yemeklerin bolluğu yani “Çeşitlilik”tir (Aktaş ve Özdemir, 2005). Türk Mutfağı da bu kavramların hepsini bünyesinde bulunduran bir mutfaktır.

Pek çok kaynak dünyanın en zengin ilk üç mutfağı arasında Türk Mutfağı’nı da saymaktadır. Örneğin Belge, söz konusu sıralamayı Osmanlı, Çin ve Fransız mutfakları olarak yapmaktadır (Belge, 2001). Türk Mutfağı’nı ilk üçe taşıyan çeşit zenginliğinin, Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim ve nihayet Selçuklu ve Osmanlı gibi imparatorlukların saraylarında keşfedilen yeni tatlar sayesinde geliştii bilinmektedir. Bu bağlamda Türk Mutfağı genellikle, “Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler-içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar” şeklinde tanımlanmaktadır (www.aregem.kulturturizm.gov.tr). Tanım sadece günümüz Türkiye’sinde yaşayan insanları kapsayacak şekilde yapılmış olsa da; Türk Mutfağı’nın kökenleri daha eskiye dayanmakta ve temelde iki bölümden oluşmaktadır. Birincisi Osmanlı başkentleri ve büyük kentlerinde saray, köşk ve konaklarda doğmuş olan Saray Mutfağı, diğeri ise Yöresel Türk Mutfağıdır (Güler, 2007:21).

Bu çalışma, ikiye ayrılan Türk Mutfağı’nın sadece “Saray Mutfağı” kısmını kapsamakta olup “Yöresel Türk Mutfağı” kısmını içermemektedir. İçerik analizi ve literatür taramasına dayalı olarak hazırlanan bu çalışmada, Osmanlı Saray Mutfağı’na ait yiyecek-içecekler, araç-gereçler, servis usulleri ve yazılan yemek kitapları gibi konular irdelenerek; günümüz Türk Mutfağı ile kıyaslanmaya çalışılmıştır.

2. Osmanlı Saray Mutfağı

Osmanlı Saray Mutfağı, Efendi’ye göre Balkanlar, Ege, Kafkaslar, Suriye, Lübnan ve Anadolu mutfaklarının harmanlanmasıyla oluşmuş zengin bir mutfak (Efendi, 2005); Şavkay’a göre ise “Başkent İstanbul’da en seçkin biçimini alan, imparatorluğun bütün halklarının mutfak geleneklerine açık, buna karşılık Türk kültürünün ağır bastığı, aynı zamanda tarihten gelen köklü mirası da barındıran bir Ortadoğu Mutfağı uygulamasıdır” (Şavkay, 2000a:8). Osmanlı Saray Mutfağı en hızlı gelişimini Fatih Sultan Mehmed döneminde (Baysal, 1993:38), 15. yüzyılın ikinci yarısında padişahın, Topkapı Sarayı’na yeni mutfaklar yaptırmasıyla göstermiştir (Güler, 2010:26). İmparatorluğa geçiş sürecinin ilk yüzyıllarında İran ve Arap mutfaklarının, Osmanlı yöneticilerinin sofralarında etkili olduğu görülmektedir (Ünsal, 2011:28-29). Öyle ki, yemek isimlerinin bile çoğu ya Arapça ve Farsça ya da Arapça isimlerin Türkçeye çevrilmesiyle elde edilen isimlerdi (Bilgin, 2010-2011:232). Bununla birlikte; 600 yıllık

bir süreç içerisinde bu mutfağın; kimlikli, kozmopolit, yaratıcı ve ince bir mutfak olmayı başardığı söylenebilir (Ünsal, 2011:28-29). Söz konusu kozmopolitlikte, Osmanlı erkeklerinin Müslümanlığı kabul etmesi durumunda her ulustan kadınla evlenmesinin de rolünün olduğu düşünülmektedir. Böylelikle Balkanların kol böreği, Girit'in ot yemekleri, Halep'in baklavası ve Rusların kapuskası, öncelikle eşlerin pişirdiği yemeklerken; sonrasında benimsemiş ve yaygınlaşarak Osmanlı Mutfağı'na girmiştir (Efendi, 2005:3). Diğer taraftan İstanbul dışındaki kentlere ve kasabalara gönderilen kadılar, müdürler, kaymakamlar ve paşalar, başkent ve saray çevresindeki sanat mutfağını taşraya tanıtmakla kalmayıp, beğendikleri yöresel yemekleri de Osmanlı Mutfağı'na katmışlardır (Işın, 2008:13).

İstanbul'da yer alan ve içinde padişah, hanedan halkı, yüksek rütbeli bürokratlar, çoğu ileride yönetim kademesinde görev alacak olan Enderun mensupları, cariyeler ve çok sayıda hizmetlinin yaşadığı Topkapı Sarayı'nda tüketilen gıda maddeleri ve yenilen yemekler, her zaman merak konusu olmuştur (Bilgin, 2000:2). Çünkü Topkapı Sarayı sadece Osmanlı ailesi mensuplarının evi değil, aynı zamanda idari bir makam, ulema, saray muhafızı ve çok sayıda kâtip, saray hizmetkârı ve içoğlanı ve de bunların odalarını içeren bir yer; her şeyin ötesinde merasimlerin yapıldığı bir alandı (Ünsal, 2008:185). İmparatorluğun otuz altı padişah tarafından yönetildiği düşünüldüğünde; padişahların kişisel beğenileri ve yaşam şekillerine bağlı olarak, saray geleneklerini ve kültürlerini farklı değerlendirebileceği (Pala, 2010:166) sonucuna varılmaktadır. Bu durumun ise Osmanlı gastronomisine de etki etmiş olduğu düşünülmektedir.

İmparatorluğun çok kültürlü yapısının etkisiyle birden fazla kültüre özgü yemeğin yan yana sunulduğu Osmanlı Saray Mutfağı (Mutluer, 2012:12), başlangıçta oldukça mütevazı iken, 16. yüzyıldan itibaren ülkenin gücünü ve zenginliğini yansıtan bir çeşitliliğe bürünmüştür (Ünsal, 2011:31). 15. yüzyılda yemeklerin çeşit olarak az ve sade; 16. yüzyılda ise en görkemli yıllarını yaşadığı anlaşılmaktadır. 17. ve 18. yüzyılda da bu görkemli dönem devam etmiştir. Aslında II. Mehmed zamanında balık, havyar ve karidese, 16. yüzyılın ikinci yarısında kümes hayvanlarının daha ender türlerine duyulan ilginin dışında, 15. ile 17. yüzyıl arasında sarayın yeme içme alışkanlıkları fazla değişmemiştir. Ancak daha fazla çeşide ve daha fazla miktarda yiyecek tüketimine doğru hafif bir eğilim görülmektedir (Reindl-Kiel, 2006:75).

Yüzyıllar bazında incelendiğinde 18. ve 19. yüzyıllarda bir takım farklı gelişmeler gözlemlenmektedir. Örneğin, 18. yüzyıldan başlayarak sultanlar Topkapı Sarayı'nda çok daha az zaman geçirir olmuşlar, burayı genellikle törenler sırasında ziyaret etmeye başlamışlar ve Boğaziçi sahillerindeki ya da diğer yerlerdeki yazlık sarayları tercih etmişlerdir (Faroqhi, 2006:20). Dolayısıyla söz konusu yazlık sarayların mutfakları daha faal olarak çalışmıştır. Yine Osmanlı Mutfağı'ndaki önemli değişimler, 19. yüzyılda Tanzimat hareketi ile güçlenen Batılılaşma sürecinde, özellikle Fransız Mutfağı'nın etkisi sonucu, daha da açık bir biçimde görülmektedir. Bu süreçten sonra artık, Osmanlı Mutfağı'nı "Klasik Osmanlı Mutfağı" ile "Yeni Osmanlı Mutfağı" şeklinde, ya da "Alaturka Osmanlı Mutfağı" ile "Alafranga Osmanlı Mutfağı" şeklinde ayırmak mümkün olabilmektedir. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı saray ve çevresinde yabancı konuklar ağırlanırken Fransız Mutfağı'nın tercih edilmesi, o dönemde seçkin Fransız Mutfağı'nın Avrupa'da gastronomi dünyasına egemen olması sebebiyle açıklanabilir. Osmanlı yöneticileri, rakiplerinin ve müttefiklerinin seçkinlik göstergesi olarak benimsediği Fransız Mutfağı'na uzak kalmamış ve onları kendi gastronomi lisanlarıyla ağırlamayı tercih etmiştir. Böylelikle hem kendi seçkinliklerinin altını çizmiş hem de rakipleriyle ya da müttefikleriyle aynı

lisani konuşabildiklerini göstermişlerdir (Samancı, 2008b:216). Tanzimat'la başlayan batılılaşma sũreci mutfak kũltũrũnũ etkilediği kadar, saray tefrişatı, sofrada yemek araç ve gereçleri, daha sı yemeklerin sunum estetiği üzerinde de belirgin bir değişmeye sebep olmuştur (ũnsal, 2011:101). Sũzgelimi, Meclis-i Mebusan ve Meclis-i Ayan ũyeleri, İstanbul'daki elçiler, İstanbul'u ziyaret eden yabancı ũlke kralları, imparatorlar, askeri ve sivil heyetler ya da önemli kişiler için verilen ziyafetler ũncesi, davetli kişilere artık Batı ũlkelerinde olduğu gibi gũn, yer, saat ve giyilmesi uygun gũrũlen kıyafetlerin belirtildiği davetiyeler gũnderiliyordu. Konukların sofrada oturacakları yerler ũnceden saptanıyor, masa ũzerine basılmış şık mũnũlerde sunulacak yemeklerin sırası gũsteriliyor, yemek sırasında da alaturka ve alafranga mũzik icra ediliyordu (ũnsal, 2011:101).

Osmanlı Saray Mutfağı'na, Matbah-ı Amire adı verildiği bilinmekle birlikte, Matbah-ı Amire esasen bir mutfak değil, bũnyesinde çeşitli mutfaklar, helvahane, kiler, fırınlar, çeşitli kârhaneler, miri mandıra ve simidhaneyi barındıran idari kurumun adıdır (Bilgin, 2000:52). Ayrıca Osmanlı sisteminin kũkeninde ticaret adamlarını mesleklere ve zanaatılara gũre ayırma dũzeni bulunmaktaydı. Bu; devlet yũnetimi içinde ekonomik bir sistemdi, ticaretin ve ũretim her alanını mikro dũzeyde kapsıyordu (Swan, 2009:12). Sũz konusu saray mutfağının personel yapılanması olduğunda da benzer bir durumun hakim olduğu gũrũlmektedir. Topkapı sarayında 5000 m²'nin ũzerinde bir alana yayılacak kadar önemli gũrũlen mutfak, tam anlamıyla ayrı bir askeri birlik gibi çalışmakta (Sepken Yar, 2008:3) ve gastronomi kavramının tũm gereklerini askeri bir disiplin içinde yerine getirmektedir.

3. Gastronomi Kavramı ve Gastronomik Unsurlar

Gastronomi, içinde barındırdığı tũm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sũrecinden başlayarak tũm ũzelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek gũnũmũz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir (Eren, 2007:74). Baysal ve Kũũkarlıan (2003)'a gũre ise yenilebilir tũm maddelerin hijyenik olabilen ama sağlığa uygun olması gerekmeyen şekilde, azami damak ve gũz zevkini amaçlayarak, yemeye hazır halde sofraya getirilmesine kadar olan sũretir. Gastronomi, dũnyanın önemli birçok ũlkelerin ulusal yemek ve içeceklerinin detaylı olarak bilinmesini gerektirmektedir. Ayrıca, yiyecek-içeceklerle ilgili malzemelerin nasıl kullanılacağının anlaşılmasını sağlayan bir platform sunmaktadır. Gastronomi sayesinde farklı kũltürlerin ve ũlkelerin yiyecek-içecekleri arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları bir arada gũrmek mũmkündür. İyi yemek pişirmek için tercih edilen malzemeler, zevkli sunumlar hazırlamak için ũretilen araç-gereçler, yemek pişirme prensipleri, sũz konusu prensipleri ũğretmek adına verilen eğitimler ve yazılan kitaplar, yemeklerin servisi esnasında uygulanan kurallar, yemeklerle ilgili inanışlar-hikâyeler, yemeklerle birlikte ya da sonrasında tũketilen içecekler, bu içeceklerin ũretim ve sunma şekilleri ile nihayet ortaya çıkan yemek çeşitlerinin hepsi, gastronomik unsurları oluşturmaktadır.

4. Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Gũnũmũz Tũrk Mutfağı İle Kıyaslanması

Gũnũmũzde, kũreselleřmenin tũm dũnyada meydana getirdiği kitle kũltũrũ, kũresel iradenin baskın gũcũyle; toplumların yaşayış ve algılayış tarzlarını değişime uğratmış, insanların tũketim alışkanlıklarını değişirmiştir. İnsanların aynılaşan eğlence anlayışları, giyim tarzları, yemek tercihleri, mũzik zevkleri gibi çoğu davranışları,

birörnekleşmiş toplumu meydana getirmiştir (Koz, 2009:8). Dünyanın içinde bulunduğu bu eğilime, Türk Mutfağı da karşı duramamış ve Osmanlı Saray Mutfağı'na ait gastronomik unsurların giderek unutulmasına, yeni nesiller tarafından tanınmamasına, yiyecek-içecek işletmelerinin mönülerinde daha az yer bulmasına engel olamamıştır. **Bu çalışma ile Osmanlı Saray Mutfağı'na ait tüm gastronomik unsurlar, günümüz Türk Mutfağı ile kıyaslanmaya çalışılmış ve aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir:**

a) Günümüz Türk kültüründe de, -diğer pek çok toplumda olduğu gibi- ev ya da ev dışında yemek yeme sosyal yaşamın önemli bir parçasıdır. Özellikle son yıllarda yaşam biçiminde, gelirden ve tüketim alışkanlıklarındaki değişimler, ülke vatandaşlarını evleri dışında yemek yemeye, hızlı yaşam biçimiyle; bireyleri kısa sürede hazırlanan yemeklere yöneltmiştir. Bu durum, özellikle gıda servis sektörü içinde fast food ve toplu yemek servisi veren restoranların hızla gelişmesine neden olmuştur. Ortaya çıkan bu yeni eğilim açısından en önemli göstergeler, sayısı gittikçe artan fast food zincirleri, yeni inşa edilen alışveriş merkezleri ve hipermarketlerdir. Bu çerçeveden bakıldığında Türkiye'de fast food endüstrisinin pazar büyüklüğünün 3.5 milyar dolar olması beklenen bir sonuç olacaktır (Kadın Girişimciliğini Destekleme Projesi, 2008:8). Öte yandan Osmanlı Saray Mutfağı'nda fast food tarzı ürünler ya da çok kısa pişirme süresine sahip yiyecekler hiç yer almamakta, yemeklerin hazırlanma ve pişme süreleri yaklaşık üç saat gibi oldukça uzun bir zamanı kapsamaktadır. Dolayısıyla Osmanlı döneminde çarşılarında bulunan aşçı dükkânları da, fast food tarzı ürünleri ya da çok kısa pişme süresine sahip yiyecekleri değil; günün koşullarına uygun yiyecekleri satmışlardır. Günümüz Türk restoranlarının büyük çoğunluğunda ise fast food tarzı yiyecekler ağırlık verildiği, Osmanlı Saray Mutfağı'na ait yiyecekler ise çok düşük oranda yer verildiği görülmektedir.

b) Günümüz Türk Mutfağı'ndaki fast food yiyeceklerin sağlıksız olduğu, çoğunun derin yağda kızartma işlemiyle hazırlandığı, bu sebeple yemeklerin çok kalorili olduğu, söz konusu yemeklerin başta kanser ve obezite olmak üzere pek çok hastalığa davetiye çıkardığı bilinmektedir. Buna karşılık Osmanlı Saray Mutfağı'na ait tüm yemeklerin oldukça düşük kalorili olduğunu düşünmek de yanılıya sebep olacaktır. Bu mutfakta hazırlanan yiyecekler de oldukça yüksek kaloriliydi. Ancak yemeklerin çoğunda kullanılan sadeyağın, günümüzde derin kızartmalar yapılan endüstriyel yağlar kadar zararlı olmadığı bilinmektedir. Sadeyağ, eritildikten sonra süzülerek tortusu alınan bir çeşit tereyağı idi ve yalnızca yemek yapımında kullanılıyordu (Bilgin, 2010-2011:236). Öte yandan günümüz bilim insanları sadece tereyağını, kuyruyağını, zeytinyağını ve balıkyağını sağlıklı yağlar kategorisine almaktadırlar (Karatay, 2013:68). Bu veriler ile değerlendirildiğindeyse, Osmanlı Saray Mutfağı'nda pişen yemeklerin daha sağlıklı olduğu sonucuna varılabilir.

c) Osmanlı Saray Mutfağı'nda içecek olarak en çok su, şerbet ve şurup tüketilmekteydi. Günümüz Türk Mutfağı'nda ise şerbet ve şurup neredeyse hiç tüketilmemektedir. Şerbet ve şuruplar yerini asitli içeceklere bırakmıştır. Veriler bu savı doğrular niteliktedir. Şöyle ki; şişelenmiş su, Türkiye içecek endüstrisinin toplam kapasitesi olan 13.236 milyon litre nin yaklaşık % 50'sini oluşturmaktadır. Soda ve meyve suyunun dahil olduğu diğer alkolsüz içecekler ise 2009 yılında toplam içecek endüstrisinin üretim kapasitesinin % 37'sini oluşturmuştur. Coca-Cola İçecek, şişelenmiş su dışındaki alkolsüz içeceklerde açık farkla lider konumdadır (Türkiye Gıda Raporu, 2010:10). Gazlı içeceklerin zararları dikkate alındığında, günümüz Türk Mutfağı'nın beslenme alışkanlıklarındaki değişimine dair, belki en fazla üzerinde durulması gereken konu içeceklerdir (Bilgin, 2010-2011:243). Osmanlı Mutfağı'nın

şerbet-şurup konusunda oldukça zengin çeşide sahip olduğu, bunların bazılarının tamamen unutulduğu, bazılarının ise sadece evlerde yapıldığı bilinmektedir. Bu bağlamda hem kültürün devam ettirilebilmesi, hem de günümüz insanının yemeğin yanında tercih ettiği asitli içeceklerle alternatif oluşturması açısından şerbetler ve şuruplar, yeniden gün yüzüne çıkartılmalıdır.

d) Dünyada ilk kahvehane 1554-1555 yılları arasında İstanbul'da Tahtü'l-Kale (Tahtakale)'de (Bingöl, 2012:24), Halepli Hakem ile Suriyeli Şems tarafından açılmıştır (Sarışık ve Hatipoğlu, 2009:194). İstanbul'a ilk kahvenin 1551 yılında getirildiği, ancak Tophane gümrüğünden içeri sokulmadığı da bilinmektedir (Göncüoğlu, 2004). Ayrıca Türklerin 1683'te Viyana'yı kuşatmasıyla beş yüz çuval kahvenin burada kaldığı ve bu durumun bölgedeki kafelerin açılmasına vesile olduğu (Bingöl, 2012:25) kanısı da hakimdir. Türk kahvesi sıcak bir içecek olmasının yanı sıra, Türk kültüründe iletişimin, konukseverliğin ve paylaşmanın da bir sembolüdür (Bayizit vd., 2009:599). Türkiye'de kahve yetişmemesine rağmen Türk kahvesi hazırlanışı, içimi ve kullanılan kahvenin öğütölme şekli ile diğer kahvelerden farkını ortaya koymaktadır. Günümüzde ise ağır ateşte, usulüne uygun pişirilip, zarflar içinde, ifte kavrulmuş lokumla servis edilmesi gereken Türk kahvesinin yerini, granül kahveler ve makinede hazırlanan İtalyan kahveleri almıştır. Turistin Türk kahvesi içebilmesi için mutlaka "Türk Kahvesi" ifadesini kullanması gerekmektedir. Oysaki tam tersi olarak, turist kahve istediğinde zaten "Türk Kahvesi" anlaşılmalı, diğer kahveler ancak, özellikle isim vurgulandığında servis edilmelidir. Ayrıca günümüzde Türk kahvesi bakır cezvelerde ve odun/kömür ateşinde ağır ağır pişirilmemekte, elektrikli cezveler ile iki dakika gibi kısa bir sürede hazırlanmaktadır. Yine, Türk kahvesinin sadece sıcak suya atılarak karıştırdığı, "dök karıştır" formunda tek porsiyonluk olarak paketlenmiş şeklinin de günümüzde üretildiği görülmektedir.

Türkiye Esnaf ve Sanatkârlar Konfederasyonu'nun, Kadın Girişimciliğini Destekleme Projesi çerçevesinde, 2008 yılında yayınladığı "Küçük Ölçekli İşletmeler İçin İş Geliştirme Eğitimleri-Restoran İşletmeciliği" dokümanında yer alan bilgiler de bu savı kuvvetlendirecek niteliktedir. Rapora göre; Türkiye'de, 2007 yılı itibarı ile kahve dükkânlarının satışları 120 milyon dolar düzeyindedir. Kahve dükkânları, tahmini olarak günlük 10 milyon müşteriye hitap etmektedirler. Özellikle ve tatlandırılmış kahveler, oldukça yaygınlaşmakta olup, yeni eğilim, uluslararası ve ulusal kahve zincirleri tarafından sunulmaktadır (Kadın Girişimciliğini Destekleme Projesi, 2008).

e) Sarayda öğle öncesi (kuşluk vaktinde) ve ikinci namazının ardından olmak üzere günde iki öğün yemek yenmekteydi (Ünsal, 2011:90). Yemeklerin kuşluk vakti ve akşam olmak üzere iki öğün halinde yenmesi Selçuklu Türklerinde de görülmekteydi (Şahin, 2008:40). Ancak günümüzde öğünler sabah, öğle ve akşam olmak üzere, günde üç kez yemek yenilecek şekilde düzenlenmiştir.

f) Daha öncede vurgulandığı üzere Osmanlı Saray Mutfağı'ndaki yemekler alaturka ve alafranga olarak ikiye ayrılmaktadır. Bu bağlamda, klasik dönem yemekleri bugünün damak zevkiyle pek uyuşmamaktadır ve pek çoğu günümüzde neredeyse hiç tüketilmemektedir. Yeni ya da Alafranga olarak adlandırılabilcek döneme ait yemekler ise bugünün damak zevkine daha uygun olmakla birlikte; pek çoğu günümüzde de tüketilen yiyeceklerdir.

g) Klasik dönemde birçok yemek, çok farklı tatları bir arada barındırmaktaydı. Bu dönemde, muhtevasında hem bal hem de sirke olan fakat her birinin tadının ağızda

ardı ardına hissedildiği, birbirine karışmadığı yemekler yapılmıştır (Bilgin, 2010-2011:233). Ancak günümüz Türk Mutfağı'nda artık yemeklerde tatlı, tuzlu ve ekşi tatların birbirinden ayrıldığı görülmektedir. Yine Klasik dönemde sulu yemeklerin bileşiminde de sınırlı sayılmayacak oranda meyvenin yer aldığı görülmektedir. Ancak günümüz Türk Mutfağı'nda yemeklerde meyve kullanımı yok denecek kadar azdır.

h) Osmanlı Saray Mutfağı'nda yapıldığı bilinen, Çerkez Tavuğu, Tatar Böreği, Arnavut Ciğeri ve Laz Böreği gibi yemekler, alındıkları etnik grupların adıyla anılmakta ve Osmanlı Saray Mutfağı'nda sıklıkla tüketilmekteydi. Ancak değişimin ve modanın Osmanlı Mutfağı'ndan hiç eksik olmadığı, birçok yemeğin yüzyıllar boyunca aynı kalmış olduğu görünse de, hazırlanış biçimlerinin değişime uğradığı bilinmektedir (Neumann, 2006:162). Başka bir ifadeyle, Laz Böreği hariç anılan yemeklerin çoğunun özgün biçimleri ile bugün Türk Mutfağı şemsiyesi altında aldıkları son biçimleri arasında bire bir ilişki bulunmamaktadır. Çerkezlerde böyle bir tavuk yemeği varsa dahi, bunlar bugün aynı adla anılan yemeklerin tıpkısı değildir (Şavkay, 2000a:8).

i) Yemek kültürlerinde yiyecek-içecek çeşitlilikleri yanı sıra toplumların besinleri nasıl yedikleri, hangi araç-gereçleri, ne amaçla kullandıkları ve bu araç-gereçlerin sağlık açısından bireyleri etkilemesi (Ak, 2007:21), yiyecek sunumlarının bireylerin göz zevkine hitap ederek estetik doyum sağlaması da önem kazanmaktadır (Ak, 2007:42). Bu bağlamda Osmanlı Saray Mutfağı'nda; yerde oturarak yemek yeme geleneği sinileri, sofradaki herkesin aynı kaptan yeme geleneği büyük boyutlu kapları, çorba, hoşaf, şerbet gibi çoklukla tüketilen sıvı gıdalar değişik isimlerle anılan kase türlerini, yemekten sonra kahve geleneği fincan, kahve ibriği, kahve stilinden oluşan kahve takımlarını, yenilen yemeğin gülsuyu ve güzel koku ile bitirilmesi de gülabdan ve buhurdanları doğurmuştur (Erdoğan, 2009:63).

Günümüzde ise yer sofraları eskisi kadar fazla kurulmadığından siniler azalmış, yerini masa ve sandalye almıştır. Aynı kaptan yemek yeme geleneği neredeyse kalmamış, büyük ebatlı kaplar yerine daha küçük formlar oluşturulmuştur. Yemeğin gülsuyu ve güzel koku ile bitirilmesi geleneği bir nebze devam ediyor olsa da; gülabdan ve buhurdanlar tamamen ortadan kalkmış, yerini kolonya ya da ıslak mendil almıştır. Yine Osmanlı döneminde, sarayda bile batılı anlamda bir yemek odası anlayışı olmadığı bilinmelidir. Yemek vakti geldiğinde sini adı verilen yuvarlak tablalar küçük sehpaların üzerine konur, yemek yiyecek olanlar bu sinin etrafında toplanırlardı. Siniler en fazla beş ya da altı kişilikti (Yerasimos, 2005:34). Ancak III. Ahmed (1703-1730) ve III. Selim (1789-1807) gibi bazı padişahların özel yemek odaları bulunmaktaydı (Pala, 2010:8). Günümüzde ise müstakil yemek odalarının dizayn edildiği görülmektedir.

j) Yine Osmanlı Saray Mutfağı'nda kullanılan araç-gereçlerden kuşkonmaz maşası, kuşkonmaz servisi için özel olarak tasarlanmış bir maşa olup, 19. yüzyılda bir sofraya servisinin vazgeçilmez parçalarından biriydi. 19. yüzyıl Fransız Mutfağı'nın en önemli yiyeceği olan kuşkonmaz, kültürler arası bir etkileşimle saraya girmiştir. Özellikle yabancı devlet adamlarına verilen ziyafetlerde kuşkonmazın mutlaka münade yer aldığı görülmektedir (Koz, 2009:42). Ancak günümüzde kuşkonmaz, Türk Mutfağı'nda yer almayan bir sebze olup, 19. yüzyılda sıklıkla tüketilirken, günümüzde sadece belli bir kesim tarafından tüketilmektedir. Osmanlıda kullanılan "kuzu tabağı" da bu tarz özel ekipmanlara bir örnektir. Kuzu tabağı normal tabaklardan büyük boyutlu olup sadece kuzu yemeği için kullanılmıştır (Ak, 2007:42). Ancak günümüzde kullanılan mutfak ekipmanları arasında kuzu tabağı bulunmamaktadır.

k) Osmanlı Saray Mutfağı'na ait yiyecek ve içecekler arasından sınırlı sayıda yiyecek-iein günümüze kadar gelebildiği bilinmektedir. Bu durumun pek çok farklı nedeni bulunmaktadır. Öncelikle yemek dünyasında ayrıntılı ve ll tarifler vermenin, eski bir gelenek olmadığı bilinmelidir. Aşıllar yüzyıllar boyunca meslekleriyle ilgili kimi bilgileri sır olarak saklamışlardır (Şavkay, 2000b:44). Zaten yemek tariflerinin aşçıya kolaylık olsun diye derlenmesi pek sık karşılaşılan bir durum değildir nkn aşılların çoğu okuma-yazma bilmemekteydi (Faroqhi, 2006:19). Mesleki bilgiler ustalardan kalfalara, onlardan da çıraklara aktarılarak kuşaktan kuşağa iletilmiştir (Şavkay, 2000b:44). Ortaçağın sonuna kadar yazılan belli sayıdaki yemek kitabının yayıncıları, zengin yemek meraklıları olmuştur. Bu kişiler, aşılları yemek tariflerini yazmaya zorlamışlardır. Örneğin, Avrupa'nın ilk ulus devletlerinden birini yaratmaya kararlı Fransız kralları, ulusal Fransız Mutfağı'nı yaratmayı düşündüklerinde, sarayın Őeflerini yemek kitapları yazmakla grevlendirmişler, sonra da bu kitapları tüm ülkeye gndertmişlerdir (Şavkay, 2000b:44). Söz konusu Osmanlı padişahları olduğundaysa böyle bir uygulama ile karşılaşılmamakta, padişah eliyle yemek kitabı yazdırıldığına rastlanmamaktadır. Bu konuda Osmanlının çok uluslu olmasının ve her kültürü kucaklayan bir düşünce yapısına sahip olmasının etkisi olduğu da düşünülmektedir.

Ancak padişahlar arasında sadece II. Mahmud'un 1837'de Osmanlı Saray mutfaklarında alışan Hüseyin adındaki bir aşıyı, batı usul yemek pişirme yöntemlerini öğrenme göreviyle Viyana'ya gönderdiği bilinmektedir. Hüseyin, 7 Őubat 1837 tarihinde bir Osmanlı paşası eşliğinde Viyana'ya varmış ve 1839'a kadar orada kalarak; aşçılık becerilerini geliştirmiş ve yöreye ait yemekler üzerine uzmanlaşmıştır (Samancı, 2006:186). Konuyla ilgili Devlet Arşivleri'nin 15 R 1262 tarihli Cevdet fonu ve Saray alt fonunda bulunan evrakta; "Aşçılık tahsili için Viyana'ya gönderilmiş olan Hüseyin'in on altı aylık maaşını aldığı" yazmaktadır (katalog.devletarsivleri.gov.tr). Öte yandan Arap alfabesiyle kaydedilen Osmanlı Saray Mutfağı'na ait tariflerin çoğunluğunun, dil reformu ile kaybedilmiş olduğu da hatırlanmalıdır (Nenes, 2009:460).

Günümüzde ise konusunda uzman olsun ya da olmasın pek çok kişinin yemek kitabı yazdığı görülmektedir. Bilhassa nl sanatılların yemek konusunda kitap yazdığı sıklıkla görülmektedir. Ayrıca günümüzde hem yemek tariflerinde malzemeler ayrıntılı olarak ölçüleriyle birlikte verilmekte, hem de gerekli durumlarda yapılış aşamaları fotoğraflarla desteklenmektedir. Yine, birbirinden farklı ağırlık ölçülerinin de dönüşüm tablolarına bu kitaplarda yer verilmektedir. Öte yandan, günümüzde teknolojinin gelişmesiyle internet kullanımı artmış ve yemek reçetelerine sadece basılı olarak değil, elektronik olarak da ulaşmak mümkün olmuştur. Ayrıca farklı dillerde yazılan kitaplar sıklıkla tercüme edilir hale gelmiş, dolayısıyla daha fazla insana ulaşılması sağlanmıştır. Yine günümüzde Osmanlı döneminden farklı olarak devlet eliyle yemek kitabı yazdırıldığı görülmektedir. Bilhassa Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın katkısıyla hazırlanan kitaplar, gelecek nesillere bilgi aktarılması hususunda önemli adımlar atmaktadır.

l) Osmanlı Saray Mutfağı'nda metal kaplar, ateşin hararetini homojen dağıttığından dolayı yemeklerin dengeli pişirilmesi için ideal bir çözüm olarak kullanılmıştır. Metal kap sınıfında ele alınabilecek olan bakır kaplar ise Osmanlıda kullanımı en yaygın ve uzun ömürlü olan kap çeşididir (Ak, 2007:21). Ancak günümüz Türk Mutfağı'nda kalaylanma probleminin olması ve sağlıklı olmadığı düşüncesiyle bakır kaplar kullanılmamaktadır. Sadece bazı sosların hazırlanmasında ve tereyağının eritilmesinde bakır tavaların kullanıldığı görülmektedir. Öte yandan, 19. yüzyılın

sonlarına kadar saray mutfaklarında ocak, fırın ve mangal dışında modern kuzine ya da ocaklar kullanıldığını gösteren kanıtlar bulunmamaktadır (Samancı, 2008a:308). Günümüz Türk Mutfağı'nda ise hem modern kuzineler hem de konveksiyonel fırınlar ile pişirme yapılmaktadır.

m) Mutfak personeli Osmanlı Devleti'nin diğer askeri birliklerindeki gibi bölüklere ayrılan bir teşkilat yapısına sahipti. Mutfağa bağlı her hizmet grubu (aşçıları, helvacılar, kilerciler vd.), kendi içinde ustalar (üstâdân), kalfalar (halîfegan) ve çıraklar (şâkirdân) olmak üzere üç bölük oluşturmuşlardı. Helvacılar, kilerciler, kasaplar, sebzeçiler, kalaycılar, mumcular da aynı yapılanmaya sahiptiler. Ekmekçiler, 16. yüzyılın ikinci yarısında diğerlerinden farklı olarak; ustalar, pişiriciler, hamurcular, elekçiler ve şâkirtler olmak üzere beş bölüğe ayrıldılar (Bilgin, 2000:65). Her mutfağın başında bir aşçıbaşı (şakirt, kalfa ve aşçıların başı) ve bütün mutfakların başında da başaşçıbaşı yer almaktaydı. Başaşçıbaşı mutfak personelinin tamamına nezaret etmekteydi (Bilgin, 1998:43).

Buraya kadar bahsedilen tüm bu yapılanma, günümüz Türk Mutfağı restoranlarının mutfak organizasyonlarına benzemektedir. Her zaman hepsi bir arada bulunmasa dahi, restoranlarda çalışan mutfak personeli de Osmanlı Saray Mutfağı'ndaki personeller gibi uzmanlıklarına göre sınıflandırılmaktadır. Bu bağlamda; aşçıbaşı (Executive Chef/Chef de Cuisine), aşçıbaşı yardımcısı (Sous Chef), kısım şefleri (Chefs'de Partie), balık bölümü şefi (Chef Poissonier), çorba bölümü şefi (Chef Potager), pastane şefi (Chef Patissier), ızgara bölümü şefi (Chef Rotisseur), dondurmacı (Glacier), fırıncı (Boulangier), kasap (Boucher) olarak adlandırılmaktadır (Gökdemir, 2003:19-27). Yine aynı yapılanma içinde personellere; sosta pişen yemeklerin ve sosların aşçısı (Chef Saucier), yumurta, sebze, vb. antre yiyeceklerin aşçısı (Chef Entre-matier), soğuk yemek aşçısı (Chef Gardemangar), ordövr aşçısı (Chef horsd'oeuvrier) ve yedek Aşçı (Chef Tournant) unvanları verilmektedir (Küçükaslan, 2006:101). Benzer şekilde diyet aşçısı (Regimier), ızgara aşçı yardımcısı (Grillardin), kahvaltı aşçısı (Cuisiner de Breakfast), anonsçu (Aboyer) ve stajyer (Apprenti) (Gökdemir, 2003:19-27) gibi yardımcı pozisyonlar da restoranların mutfaklarında yer alabilmektedir.

Burada dikkat çekilmesi gereken başka bir husus daha bulunmaktadır. Görüldüğü üzere değinilen tüm personel isimleri ağırlıklı olarak Fransız terminolojisidir ve günümüz restoranlarında kullanılmaktadır. Ancak, personelin uzmanlıklarına göre sınıflandırılıp, farklı isimlerle anılması, Osmanlı Saray Mutfağı'na Fransız Mutfağı sayesinde ve Tanzimat hareketiyle birlikte girmemiştir. Başka bir ifadeyle, personelin uzmanlıklarına göre sınıflandırılması 19. yüzyıldan sonra oluşan bir yenilik değildir. Aksine saray mutfağı başından beri bu şekilde yapılanmıştır. Dolayısıyla günümüz mutfaklarında kullanılan ve personel hiyerarşisini vurgulayan terminolojinin, Osmanlı'nın uzantısı ya da güncellenmiş hali olması beklenirken; Fransız terminolojisinin takip ediliyor olması da başlı başına bir araştırma konusu olmalıdır.

n) Klasik Osmanlı Mutfağı'nda dönemde, yemeklerin tamamında sadeyağ ve baharatlardan elde edilen soslar kullanılmıştır (Bilgin, 2010-2011:233). Öte yandan günümüz Türk Mutfağı'nda gerek diğer mutfak kültürlerinden etkilenme, gerekse de salça, mayonez, hardal, ketçap gibi Osmanlı Saray Mutfağı'nda yer almayan ürünlerin kullanımının yaygınlaşmasıyla, soslar sadeyağ ve baharatların çok ötesine geçmiştir. Öyle ki artık günümüz Türk Mutfağı'nda çeşitli hammaddeler ile sos hazırlamanın yanında, hazır soslar şişeler içerisinde marketlerde satılmaktadır. Benzer şekilde

günümüzde soslar toz olarak da paketler halinde satılmakta ve ihtiyaca göre su ya da benzeri bir sıvıyla açılarak kullanılmaktadır.

o) Soğuk ordövrler, günümüzde başlangıç olarak anılan ve servis edilen mönü kalemleri arasında yer almaktadır. Mönü sıralamasında ilk yiyeceği oluşturan bu grup, genellikle zeytinyağlı sebzeler, sebze salataları, et salataları, pateler, havyar, karides, istakoz, istiridye, balık gibi deniz ürünleri, jambon, salam, yumurta, peynir ve kavun gibi yiyeceklerdir (Kaya, 2000:12). Osmanlı Saray Mutfağı'nda ise soğuk ordövrlerle pek rastlanmamaktadır. Bu durumun en önemli sebebi saraya alınan zeytinyağının büyük bölümünün aydınlatma için kandillerde kullanılması, yemeklerde ise zeytinyağı yerine tereyağı ya da sadeyağın ağırlıklı olarak kullanılmasıdır (Işın, 2010:413). Zeytinyağının aydınlatma için kandillerde kullanılmasının yanı sıra; sabun imali, ilaç yapımı, saray atlarının koşumlarının yağlanması, tersanenin ihtiyacının karşılanması ve makinelerin yağlanması gibi farklı alanlarda kullanıldığı bilinmektedir (Doğan, 2008:232). Günümüz Türk Mutfağı'nda ise soğuk ordövrler grubu oldukça fazla çeşide sahiptir ve tüm restoran mönülerinin "Başlangıç/Starters" adı verilen ilk mönü kaleminde yer alırlar. Ayrıca günümüzde zeytinyağı tüketimi de oldukça fazladır.

p) 16. yüzyılda Kanuni Sultan Süleyman'ın oğullarının sünnet düğününde, yalnızca tatlı faslı olarak 53 çeşit tatlı ikram edilmiştir (Tez, 2012:69). Ziyafete katılanlara 15 çeşit helva ve 20 çeşit reçel olmak üzere pek çok tatlı çeşidi sunulmuş, bütün bu tatlılar için 60 kantar, yaklaşık 3.400 kg şeker harcanmıştır (Yerasimos, 2005:238). Yine aynı ziyafette, ikram edilen otuz altı çeşit yemekten yedi çeşidinin pilav olduğu bilinmektedir (Yerasimos, 2005:113). Rakamlar günümüz Türk Mutfağı için oldukça fazladır. Günümüzde 53 çeşit tatlının, yedi çeşit pilavın aynı oğünde ikram edilebilmesi ihtimali dahi düşünülmemektedir. Ayrıca günümüzde halka böyle büyük şölenler düzenlenmemektedir. Toplu yemekler sadece Ramazan ayında, iftar için düzenlenmektedir. Bazı yörelerde düğün merasimi münasebetiyle hala halka yemek verilse de; Osmanlı dönemi boyutunda olmamaktadır. Öte yandan verilen toplu yemekler artık catering firmaları tarafından hazırlanmakta ve yemek fabrikalarında pişirilmektedir.

q) Aşure, Osmanlı Saray Mutfağı'ndan günümüze kadar hiç değişmeden gelen sayılı yiyecek maddesi arasındadır. Ayrıca, tahıllı tatlılar mönü kalemi içerisinde sınıflandırılabilen bir tatlıdır. Osmanlı döneminde de aşure Muharrem ayının onuncu günü yapılırdı ve yine günümüzde olduğu gibi aşureye çeşitli dini anlamlar yüklenirdi. Ancak Osmanlı Saray Mutfağı'nda yapılan aşure çeşitlerinden "Süzme Aşure" ve "Sütlü Frenk Arpası Aşuresi" artık günümüzde yapılmamaktadır. Süzme aşure yapımında pişmiş buğday süzgeçten geçirilir, sadece helemesi kullanılırken; sütlü frenk arpası aşuresi, frenk arpası ve süttten yapılırdı (Işın, 2010:34). Osmanlı döneminde süzme aşure, "aşurelik" adı verilen özel testiler içinde sunulurdu (Yerasimos, 2005:269). Günümüzde ise aşure genellikle tek kullanımlık plastik kâselerde sunulmaktadır.

r) Tahıllı tatlılar grubuna ait bir diğer tatlı ise zerededir. Zerde, Selçuklular zamanında da yapıldığı bilinen (Şahin, 2008:52), piriç, bal ve safranla hazırlanan (Yerasimos, 2005:269), Osmanlı döneminde her zaman sevinçli ve kutsal günlerde tüketilen tahıllı bir tatlıdır (Işın, 2008:282). Bunun en önemli nedeni, safranın güneşe ve altına benzeyen güzel ve sarı rengidir (Işın, 2008:282). Zerd aslında sarı anlamına gelen Farsça bir sözcüktür (Yerasimos, 2005:269). Zerde genellikle piriç pilavıyla birlikte dağıtılırdı. Osmanlıların çok sevdiği zerde ve pilav ikilisi; imaretlerde ve şölen sofralarında sunulduğu gibi, ulufe günlerinde yeniçerilere de dağıtılırdı (Yerasimos,

2005:269). Günümüzde ise zerde neredeyse artık sadece Konya yöresinde yapılan ve düğünlerde dağıtılan bir tatlıdır.

s) Baklava da tıpkı aşure gibi, Osmanlı gastronomisinde önemli yeri olan ve günümüzde de sıklıkla tüketilen bir tatlıdır. Aslında baklava 18. yüzyıla dek adı çokça rastlanan bir tatlı değildir (Yerasimos, 2005:279). Hatta önceleri, Ramazan'ın on beşinci günü yapılan Hırka-i Şerif ziyareti sırasında yeniçerilere verilir (Işın, 2010:42) ve sıradan bir tatlı olarak görülürdü (Yerasimos, 2005:279). Osmanlı Saray Mutfağı'nda değişik katlama biçimleriyle farklı isimler alan baklava çeşitleri için; günümüzde de aynı isimler kullanılmaktadır. Ancak Osmanlı döneminden farklı olarak günümüzde baklavanın hindistancevizlisi, çikolatalısı gibi çeşitleri yapılmaktadır. Yine günümüzde pek çok özel günde baklava ikram etme geleneği sürmektedir.

5. Sonuç ve Değerlendirme

Bir neslin mirasını yeniden kendine mal edemediği toplumlarda uygarlığın aniden öldüğü, uygarlığın ancak eğitimle yaşamaya devam edebileceği, mevcut bilgi ve tekniklerin yeni nesillere aktarılmayıp, her neslin her türlü kavramı yeniden keşfetmeye çalışması halinde toplumun gelişemeyeceği aşikârdır (Koz, 2009:9). Söz konusu Osmanlı Saray Mutfağı'na ait yiyecek-içecekler olduğunda da, toplumun büyük bir kısmının bu mirası kendine mal edemediği görülmektedir. Oysaki sahip olunan yiyecek-içecek kültürü Osmanlı saraylarına dayanmaktadır ve tüm turizm çeşitleriyle ilişkilendirilebilir niteliktedir. Ayrıca Osmanlı Saray Mutfağı'na ait yiyecek ve içeceklerin, destinasyon çekiciliğini artırıcı bir kültürel tanıtım aracı olarak da kullanılması mümkündür. Bazı yiyeceklerin sadece bazı toplumlara has olması, merak olgusunu da beraberinde getirmekte, turistik gezi için yer değiştiren kişilerin yeni tatlar ile tanışmasına zemin hazırlamaktadır.

Gastronomi, yani yeme ve içme bilimi Türkiye'de son zamanlarda oldukça popüler hale gelmiştir. Osmanlı Saray Mutfağı ise gastronomi bilimi için eşsiz bir kaynaktır. Aslında bu çalışmada değinilmeye çalışılan -ve değinilemeyen niceleri- her bir gastronomik unsur, başlı başına bir araştırma konusudur. Günümüzde devlet arşivlerine online erişim sağlanabilmekte ve bu durum, Osmanlı Saray Mutfağı hakkında araştırma yapmak isteyen araştırmacıların işini büyük oranda kolaylaştırmaktadır. Aslında teknoloji hayatın pek çok alanında kolaylık sağlamaktadır. Ancak teknolojinin, mutfak kültürünü yozlaştırmasına müsaade edilmemelidir. Saraylardan günümüze kadar gelen yiyecek-içecek kültürünün, sonraki nesillere aktarılması için çalışılmalı; ayrıca günümüze kadar ulaşamamış gastronomik değerlerin de yeniden gün yüzüne çıkartılması sağlanmalıdır. Unutulmuş gastronomik unsurların günümüz damak zevklerine uygun olamayacağı düşünülebilir. Bu durumda da başta üniversitelerin gastronomi bölümlerinde çalışanlar olmak üzere akademisyenler ve aşçılar, orijinal reçeteleri günümüz damak zevkine uygun hale getirmeli, yani revize etmelidir. Ancak bu revize işlemi reçetelerin aslının dışına çok fazla çıkılmadan yapılmalıdır. Böylelikle yeni neslin de zevkle tüketebileceği yiyecek ve içecekler Türk Mutfağı'na kazandırılmış olunacaktır. Yapılan tüm bu işlemlerin ise kayıt altına alınması üzerinde hassasiyetle durulmalıdır. Ancak böylelikle hem yeni nesle aktarımda bulunulabilir, hem de başka araştırmacıların söz konusu çalışmaları daha da geliştirebilmesine imkân sağlanmış olunabilir.

6. Kaynakça

Ak, K. (2007), Osmanlıdan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek

- Kapları, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Aktaş, A. ve Özdemir B.(2005), *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*, Ankara: Detay.
- Başbakanlık Yatırım Destek ve Tanıtım Ajansı Türkiye Gıda Sektörü Raporu (2010), www.invest.gov.tr/tr-TR/infocenter/.../GIDA.SEKTORU.PDF (12.12.2012).
- Bayazit A. A., Özcan T., Ersan Y., L. Şahin O. I. (2009), 'Türk Kahvesi'nin Tarihçesi ve Özellikleri' *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van.
- Baysal, A.(1993), *Beslenme Kültürümüz*, Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Baysal, A. ve Küçükarslan N.(2003), *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*, Bursa: Ekin.
- Belge, M.(2001), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İstanbul: İletişim.
- Bilgin, A. (1998), 'Bolulu Aşçıların Osmanlı Saray Mutfağına Girişleri' *Abant İzzet Baysal Üniversitesi. Yayınları*, (90), ss.43-55.
- Bilgin, A. (2000), Osmanlı Sarayının İâşesi (1489-1650), *Yayınlanmamış Doktora Tezi*, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Bilgin, A. (2010-2011), 'Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü' *Akademik Araştırmalar Dergisi*, (47-48) ss. 229-245.
- Bingöl, R.(2012), *Restoran İşletmeciliği-Restoranlar Nasıl Yönetilir?*, İstanbul: Timaş.
- Doğan, F.(2008), 'Türk Mutfağı' içinde A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler), *Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi*, ss. 231-241 Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Efendi, T.(2005), *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Dönence.
- Erdoğdu, A.(2009), 'Hünkâr Beğendi' içinde *Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri*, ss. 61-71, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Eren, S. (2007), 'Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi', *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Antalya.
- Faroğhi, S.(2006), 'Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak' içinde S. Faroğhi ve C. K. Neuman (Editörler), *Giriş*, ss.7-32, İstanbul: Kitap.
- Güler, S. (2007), 'Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme', *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Antalya.
- Güler, S. (2010), 'Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları', *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2010 (26), ss.24-30.
- Gökdemir, A.(2003), *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, Ankara: Detay.
- Göncüoğlu, S. F. (2004), 'İstanbul'un İlkleri Kitaplaştıırıldı' <http://arsiv.ntvmsnbc.com/news/283946.asp#BODY> (11.11.2013).
- İşın, P. M.(2008), *Gülbeşeker-Türk Tatlıları Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi.
- İşın, P. M.(2010), *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, İstanbul: Kitapevi.
- Kadın Girişimciliğini Destekleme Projesi, Küçük Ölçekli İşletmeler için İş Geliştirme Eğitimleri, Restoran İşletmeciliği, (2008), Ankara. (02.07.2013).
- Karatay, Efendigil, C.(2013), *Karatay Mutfağı*, İstanbul: Hayykitap.
- Kaya, A.(2000), *Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi*, İzmir: Güneş.
- Koz, G. F. (2009), Osmanlı Mutfak Kültürünün Saray Müzelerde Sergilenmesi, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Yıldız Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Küçükarslan, N.(2006), *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, Ankara: Detay.
- Mutluer, N.(2012), *Saray Mutfağı*, İstanbul: Kesişim.
- Nenes, M. F.(2009), *International Cuisine*. New Jersey: John Wiley&Sons, Inc.

- Neuman, K. C.(2006), 'Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak' İçinde S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Editörler), *18. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat*, ss. 149-184, İstanbul: Kitap.
- Pala, İ. (2010), Osmanlı Döneminde Saray Mutfağında Kullanılan Pişmiş Toprak Sunum Kaplarının Form Özellikleri, *Yayınlanmamış Sanatta Yeterlik Tezi*, Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, İzmir.
- Reindel-kiel, H.(2006), 'Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak' İçinde, S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Editörler), *17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmî Ziyafetler*, ss. 55-109, İstanbul: Kitap.
- Samancı, Ö.(2006), 'Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak' İçinde S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Editörler), *19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları*, ss.185-207, İstanbul: Kitap.
- Samancı, Ö.(2008a), 'Türk Mutfağı' İçinde A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler), *19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler*, ss. 307-328, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Samancı, Ö.(2008b), 'Türk Mutfağı' İçinde A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler), *İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü*, ss. 199-218, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Sarıışık, M. ve Hatipoğlu A.(2009), 'Türk Turizm Tarihi Yapısal ve Sektörel Gelişim' İçinde Ş. Çavuş, Z. Ege, O. E. Çolakoğlu (Editörler), *Türkiye'de Yiyecek-İçecek Sektörünün Gelişimi*, ss. 185-201, Ankara: Detay.
- Swan, S.(2009), *Türkiye'nin Peynir Hazineleeri*, İstanbul: Boyut.
- Şahin, H.(2008), 'Türk Mutfağı' İçinde A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler), *Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi*, ss. 39-56, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Şavkay, T.(2000a), *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Şekerbank ve Radikal.
- Şavkay, T.(2000b), *Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları*, İstanbul: Şekerbank ve Radikal.
- Tez, Z.(2012), *Lezzetin Tarihi- Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*, İstanbul: Hayykitap.
- Ünsal, A.(2008), 'Türk Mutfağı' İçinde A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler), *Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi*, ss. 179-195, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Ünsal, A.(2011), *İstanbul'un Lezzet Tarihi-Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri*, İstanbul: NTV.
- Yar, Sepken, H. (2008), Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Beykent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Yerasimos, M.(2005), *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Boyut.
<http://katalog.devletarsivleri.gov.tr/osmanli/arsiv.asp> (15.03.2014).
http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.532b24b4a91197.05541696 (20.03.2014).
<http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12761/geleneksel-turk-mutfagi.html> (07.12.2012).